



Arlesheim, 13.10.15

Informationen bei Unverträglichkeiten

Grundsätzlich verwenden wir in unseren hausgemachten Produkten:

- kein Glutamat
- wenig E-Nummern
- möglichst kein Gluten (ausser Teigartikel und Paniertes).
- Milch verwenden wir nur in Produkten wo es Tradition ist.
- Salzzugabe reduziert auf ca. 1.8% bei Würsten
- Fett reduziert auf unter 20%
- viel Fleisch in Jenzer-NATURA-Qualität

Glutenfreie Produkte

Wir haben bei vielen Produkten, die normalerweise Mehl/Paniermehl enthalten, das Mehl ersetzt durch Maizena oder glutenfreies Mehl.

Ein paar Beispiele von hausgemachten glutenfreien Produkten, die normalerweise Gluten enthalten:

- Chili Meat Balls, Fitnesssteak, Hackbraten
- Sauerbraten, Pastetlifüllung
- Schoggiträumli und Suppen gekocht vom Ochsen

Sowieso glutenfrei sind all unsere Würste (Ausnahmen: Leberwurst enthält Brot und Ueli-Bierwurst enthält Bier...). Bei Spezialitäten, die wir von andern Produzenten beziehen, kann es sein, dass vereinzelt glutenhaltige Zusatzstoffe vorkommen. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Laktosefreie Produkte

Traditionell wird vor allem bei Grillwürsten Milch eingesetzt.

Die Milch gibt den Würsten einen feinen Geschmack und eine schönere Bratfarbe.

Keine Milchbestandteile enthalten folgende Goldwürste und Spezialitäten:

- Lyoner und Aufschnittsorten (ausser Ueli-Bierwurst)
- Jenzerli, Rauchwürstli, Merguez, Saucisson, Winzerwurst
- Burebratwurst, Salsiccia, Apfelbratwurst
- Powerriegel, Huussalami, Chorizo
- Hackfleischprodukte: Hamburger, Meatballs, Kebabspießli und Fitnesssteak
- alle Schinken, geräuchertes Fleisch und hausgemachte Salate

Da ich selber an Zöliakie und Laktoseintoleranz leide und die Probleme der Betroffenen kenne, dürfen Sie mich auch gerne bei Fragen per Mail kontaktieren (bj@goldwurst.ch)
Im Fachgeschäft Muttenz können Sie sich an unsere Mitarbeiterin Beatrix Moser wenden, sie hat auch Erfahrung mit Laktoseintoleranz und Zöliakie in der Familie.

Freundliche Grüsse
Barbara Jenzer – Issler